

Nom : Domaine des Saulaies

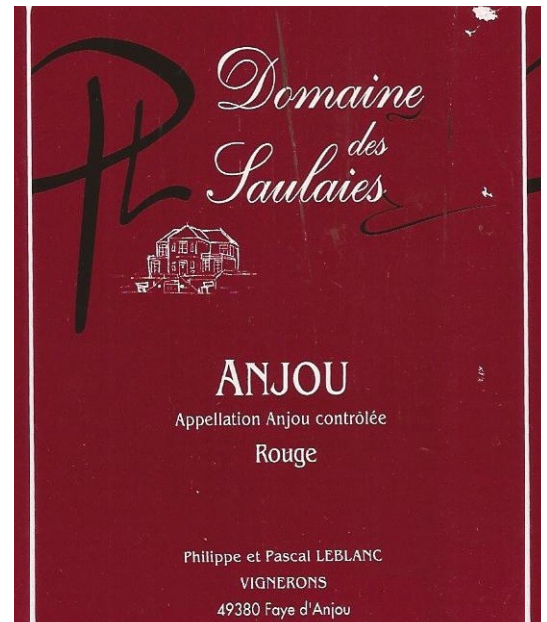
Structure : EARL Leblanc Philippe et Pascal

Adresse : Domaine des Saulaies  
1 rue des monts  
49380 FAYE D'ANJOU

Région d'appellation : Val de Loire

Superficie total du domaine : 18 hectares

**PRODUIT : ANJOU ROUGE**



**Fiche technique du produit :**

Appellation	Anjou rouge
Nom de cuvée/sélection	
Cépages	100% cabernet franc.
Terroirs	Sol limono talqueux de 0 à 80 cm Sous-sol de schiste gréseux.
Mode de culture	Enherbement + travail mécanique du sol, lutte très réfléchie, raisonnée au niveau des ravageurs et maladies cryptogamiques avec conseiller viticole indépendant.
Récolte et vinification	55 hl/ ha. Macération de 8 à 10 jours suivant dégustation puis élevage sur lies jusqu'à la mise en bouteilles en juillet.
Dégustation	Robe rubis, parfum de framboise et cassis, charpente harmonieuse, jeunesse et légèreté.
Accords mets/ vin	Volailles, gibiers à plumes ( caille et faisan), abats, lapin.
Conseils de préparation (température, aération)	servir de 12° à 14°C sans passage en carafe.
Aptitude au vieillissement	5 à 10 ans suivant millésime.
Analyse	Degré : 12,5% volume Acidité : 3
Autres	